



przepisy.pl

Pieczona biała kielbasa



Składniki:

- surowa biała kielbasa - 60 dekagramów
- cebula - 1 sztuka
- Przyprawa w Mini kostkach Czosnek Knorr** - 1 sztuka
- ząbek czosnku - 1 sztuka
- mielona papryka
- tłuszcz do wysmarowania formy

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

 60 minut  4 osoby  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Oplucz kielbasę, wytrzyj ją, ułóż na patelni i zalej wodą. Gotuj na małym ogniu przez około 15 minut, po czym zdejmij z patelni i dokładnie osusz.
2. Pokrój cebulę w piórka.
3. Posmaruj tłuszczem naczynie żaroodporne. Ułóż w nim kielbasę, cebulę oraz czosnek, następnie wstaw do nagrzanego piekarnika i piecz przez 20 minut w 180°C.
4. Pod koniec pieczenia dopraw kielbasę pokruszoną przyprawą w mini kostkach Knorr i papryką w proszku. Pokrój pieczony czosnek w plasterki i udekoruj nim gotowe danie.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl